

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa de Cristal Temperado para Painelas e Caçarolas 36 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144036	Modelo:	P144036
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661625050

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144036
EAN	8421661625050
Diâmetro	31–40 cm
Cor	Transparente
Material	Vidro

Descricao Resumida

Tampa de cristal temperado de 36 cm de diâmetro, com puxador em aço inoxidável. Ideal para panelas e caçarolas, permite monitorizar a confeção e reter calor e sabor.

Descricao Completa

Esta tampa de cristal temperado de 36 cm de diâmetro foi concebida para complementar utensílios de cozinha, permitindo monitorizar a confeção dos alimentos. Inclui um puxador e aro em aço inoxidável para durabilidade e funcionalidade.

Tampa de Cristal Profissional 36cm — Tampa de Cristal 36cm — Tampa de Cristal 36 cm — Tampa Cristal — Características Técnicas

Material	Cristal temperado, Aço inoxidável
Cor	Transparente
Diâmetro	36 cm
Peso	1.13 kg

Tampa — Aplicações Profissionais

Esta tampa de cristal é ideal para cozinhas profissionais em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis e serviços de catering. Permite cozinhar em panelas e caçarolas de grande diâmetro, mantendo o calor e os sabores, enquanto se monitoriza o processo de confeção.

Tampa Cristal — Principais Vantagens

Permite a monitorização visual contínua dos alimentos durante a confeção, sem necessidade de levantar a tampa. Garante um selo eficaz que retém a humidade, o sabor e o calor, otimizando o processo de cozedura. O cristal temperado e o aro em aço inoxidável conferem resistência e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.

Esta tampa é compatível com qualquer panela ou caçarola de 36 cm?

Sim, esta tampa foi projetada para ser universalmente compatível com panelas e caçarolas que possuam um diâmetro interno de 36 cm, independentemente do material ou marca.

Qual a vantagem do cristal temperado em relação a outros materiais?

O cristal temperado oferece maior resistência a choques térmicos e impactos em comparação com o vidro comum, sendo mais seguro e durável para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. Permite também a visualização do interior.

O puxador em aço inoxidável aquece durante a utilização?

Como qualquer metal em contacto com o calor, o puxador em aço inoxidável pode aquecer. Recomenda-se a utilização de luvas de proteção ou um pano para manusear a tampa durante a confeção.

Como devo limpar esta tampa para garantir a sua durabilidade?

A tampa pode ser lavada à mão com água morna e detergente suave, ou em máquina de lavar louça. Evite esponjas abrasivas que possam riscar o cristal. Seque bem para evitar manchas de água.

Esta tampa pode ser utilizada em fornos?

Embora o cristal seja temperado, a utilização em fornos a altas temperaturas não é recomendada devido ao puxador em aço inoxidável e para preservar a integridade do material a longo prazo.